IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
JAN 1948

EDITION DU MIDI

64e Année. T. 128. N° 44-45-46 — 2-9-16 Novembre 1947

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : Paul DEGRULLY

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :

France : Un an, **400 francs** — Pays étrangers, **600 francs**
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : **15** francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER

Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

MILDIOU OÏDIUM ROUGEOT

sont combattus
simultanément
de façon efficace par
LE TRAITEMENT
PRÉVENTIF COMBINÉ

CUIVRE SANDOZ
oxyde cuivreux à
50 % de cuivre métal

THIOVIT
soufre mouillable à
80 % de soufre à l'état libre

Préparation sans chaux

Livraison immédiate

Notice d'emploi détaillée et prix sur demande

PRODUITS SANDOZ S.A.
15, Rue Galvani, Paris-17e

LE "CUIVRE SANDOZ"
est en vente aux Entrepôts agricoles
LAPORTE
Route de Thuir -- PERPIGNAN (P.-O.)

Le Phosphore
des
ENGRAIS PHOSPHATÉS
Superphosphates - Scories Thomas
Phosphates moulus
ÉLÉMENT VITAL

ASSOCIATION DE
Propagande des Engrais Phosphatés
139, Boulevard HAUSSMANN - PARIS 8e
Insp. rég. : Mr P. CASTÉRAN
Ing. agri., 7 ,rue Foch, Montpellier

ENVOI RAPIDE PARTOUT

MOULINS ADAM 12.000 fr. ; Semoirs, **FOURS à PAIN**, Pétrins, Machines à écrire DI 600 fr. ; **COUCOUS** 500 fr. ; Montres 450, Réveils 490, **MONTRES BRACE ET** 1200 fr. etc Ecrire

LE POURVOYEUR
à SEMUR (Saône-et-Loire)
Cat. illus. 10 fr. Avec aussi offre gros gains.

COURS AGRICOLES

Des Ingénieurs Agronomes, Agricoles, Horticoles, vous apprendront par correspondance en 24 leçons les méthodes modernes pour augmenter vos productions en Agriculture, Elevage, Horticulture, Viticulture, Aviculture, Apiculture. Notice gratuite. COURS SULLY, 3, rue des Poitevins, PARIS (6e).

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

BAISSE sur les ENGRAIS... ?

en l'attendant

BAISSE IMPORTANTE

sur les

TERREAUX de GADOUES

triés, criblés et tamisés

Entreprise G. DOBROUCHKESS

16, Rue Frédéric-Cheuillon, MARSEILLE

Ne perdez plus de Volailles
Ne perdez plus de Lapins

TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS

LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement)

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourris seul
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe)
Demander la notice gratuite

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

BONS DU TRESOR

1 an . . . . . **2,50 %**
2 ans . . . . . **3,00 %**

BONS DE LA RECONSTRUCTION

3 ans . . . . . **3,25 %**

15

Henri MALARTRE
26, route de Vienne - LYON
— TEL. PARM. 15-71 —
●●●
Livre à lettre lue, toutes pièces détachées pour camions G. M. C

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

CONTRE L'OÏDIUM

PAS DE GASPILLAGE
PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre
Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

1 seul chassis
8 caisses interchangeables
Transformation instantanée

15, RUE AUBER
PARIS. TEL. OPE. 73-70

PUBL. HALBREL

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PÉPINIÈRES RICHTER

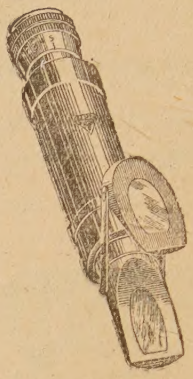
FONDÉES EN 1882

MONTPELLIER
59, Avenue du Pont-Juvénal

BÉZIERS
109, Avenue G.-Clémenceau

OPTIQUE et PRÉCISION
de LEVALLOIS
Bureaux de Paris : 4, R. Scribe (9e)
Téléphone : OPÉ. 59-41

RÉFRACTOMÈTRE
POUR
JUS DE RAISINS



0-30 EN 1/5 %

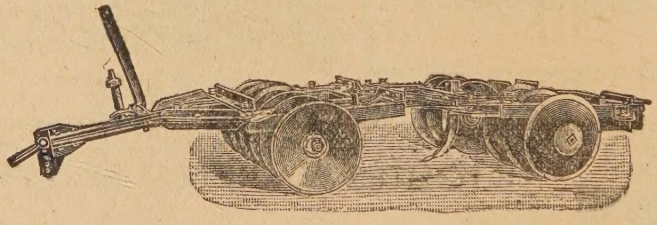
Le Réfractomètre O. P. L. permet de mesurer rapidement :
la richesse saccharine (pesage des moûts);
l'enrichissement en sucre.

A. BERTAUD, agent exclusif
22, Boulevard Françoise Duparc
MARSEILLE (B.-du-Rh.)

PUBL. L. C. L.

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — Tél. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Basoules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Polles mécaniques

ETABLISSEMENTS LINARÈS FRÈRES

MAISON CENTENAIRE FONDÉE EN 1845

BERGERAC (Dordogne)

TOUT LE MATÉRIEL VINICOLE

PRESSOIRS HYDRAULIQUES, PRESSES CONTINUES, etc.

RENSEIGNEMENTS ET DEVIS SUR DEMANDE

LE CHANTEJOT

SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS

BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLÉE, EN BANDES — EN LIGNE

Modèles à voie étroite pour VITICULTURE

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets SIRAGA, Constructeurs - CHATEAUROUX (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

ALGER VALENTIN ORAN

POUR AFRIQUE DU NORD

PRESSOIR HORIZONTAL "VASLIN"

Adresse télégraphique COMACAISE Tél. 56

CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CHALONNES s/r LOIRE

CHARRUES MOTO-VIGNERONNES POUR TRACTEURS

ATELIERS DES

Cultivateurs "JEAN"

16, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES

SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

PÉPINIÈRES LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS,** et les meilleurs **Couderc, Seyve-Villard, etc...**

LES PÉPINIÈRES CI. LETOURNEAU

à BURGY (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

- **Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;**
- **Hybrides greffés et Racinés ;**
- **Racinés porte-greffes ;**
- **Boutures greffables et Plantations.**

GROS, DÉTAIL, EXPORTATION

- Références en toutes régions viticoles -

LUTTEZ *efficacement contre les* GELÉES

en employant

Le Dispositif automatique de Protection

H. PARRENIN

44, Rue du Louvre. — PARIS (1er arr.)

Société Anonyme au capital de 3 000.000 de francs

Représentant pour l'Algérie **M. VALENTIN,** 139, rue Sadi-Carnot, **Alger,** Tél. 600-13
16, boulev. Lescure, **Oran,** Tél. 236-16.

— RÉFÉRENCES, RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE —

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

PRODUITS SPIC

Tous Produits Insecticides,
Anticryptogamiques
- et Œnologiques -

Traitement d'Hiver de la Vigne

CONTRE la Pyrale et Esca (Eopiexie).

Par le **PYRALUMNOL**

CONTRE Cochenilles

Par le **SPICANTHROL**

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES

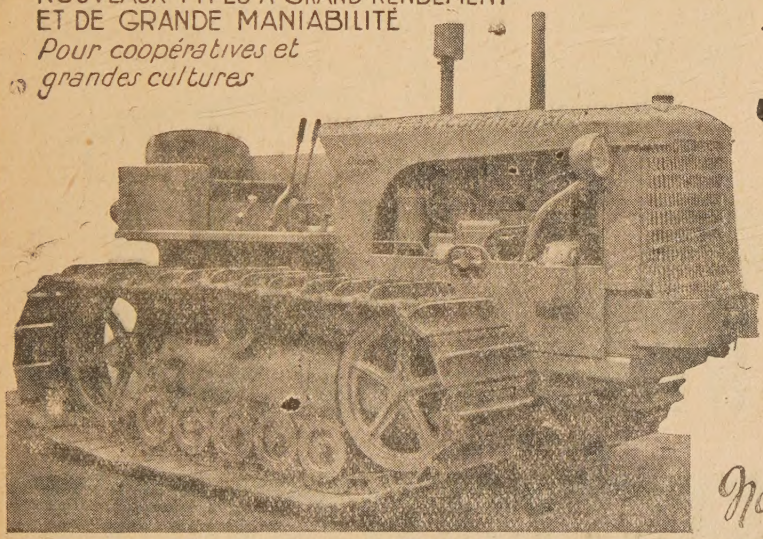
SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)

USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, rue Collot, **MONTPELLIER** - Téléphone **60-60**

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



3 Types :

1er — TRACT 45 "LABOUR" 48 CV A LA BARRE

2e — TRACT 45 "VIGNERON" 32 CV A LA BARRE

3e — TRACT 47 "LABOUR" 58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETs RICHARD FRÈRES 17 A 21 RUE DE ST CYR LYON
TÉL. BURDEAU 75-53-75-54

CONTRE
PYRALE
ET
MORTALITÉ
DES SOUCHES

traiter cet hiver, au..

PYRALESCA

LA LITTORALE · BÉZIERS

Contre la Fumagine de la Vigne PYRALESCA est également efficace

Garanties par litre : 250 gr. Arsenic, 104 gr. Sodium, combinés des Arséniates de Soude

64me Année — Nos 44-45 46 2-9-16 Novembre 1947

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Conseil d'Administration. — Avis à nos lecteurs. 271
J. Branas. — Chronique. — Congrès international d'Istanbul. 272
P. D. — Nécrologie : Charles Vergues. 279
G. Siloret. — L'évolution de la taille du pêcher (suite et fin). 279
R. Lacombe et **Fr. de Chabert.** — Démonstration d'arrosage par pluie artificielle. 284
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Duchesse d'Angoulême — Epine du mas. 297-298
Questions diverses. — **Pierre Larue.** La loi du fermage et la vigne. . 289
— Adhésif pour insecticide à pulvériser. 290
Partie officielle. — Décret concernant les eaux-de-vie à appellation contrôlée : Armagnac, Bas-Armagnac, Tenarèze et Haut-Armagnac. — Décret définissant les conditions de contrôle de l'appellation « Lirac ». — Décret définissant l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Romain ». 291
Bibliographie. — The complete year book of french quality. Wines spririts and liqueur. Maurice Ponsot, éditeur, 14, rue de l'Armorique, Paris. — A. Pont. Taille fruitière par l'image (2me édition). . . 295
Bulletin commercial.

AVIS A NOS LECTEURS

Le Syndicat national de la Presse périodique de province et des territoires d'Outre-mer communique :

« Les charges nouvelles qui pèsent sur la presse et dont les plus lourdes prennent effet à dater du 1er octobre (augmentation du papier, des frais d'impression, relèvement des salaires) ont mis nos journaux dans l'obligation de porter dès le numéro de cette semaine le prix de vente de l'exemplaire à 5 francs et de relever de 25 pour 100 le tarif des abonnements.

Cette solution devenue aujourd'hui nécessaire à l'équilibre de nos budgets a toujours été considérée par notre Syndicat comme une solution ne devant être appliquée qu'à l'extrême limite de nos possibilités. Or, malgré les efforts incessants des administrations de journaux, ainsi que l'action constante de notre Syndicat, nous n'avons pu éviter cette augmentation. »

*
**

Suivant les directives de la Fédération nationale de la Presse française et d'autorité du Gouvernement, le prix des journaux doit être relevé de 25 pour 100 à partir du 1er novembre.

Jusqu'à ce jour, nous n'avons suivi que d'assez loin les augmentations imposées, soit pendant la guerre, soit depuis la Libération, parce que nous avions conscience, faute de papier, de ne pas donner à nos lecteurs un ensemble d'articles aussi important que par le passé.

Toutefois, avec le premier semestre 1947, nous sommes arrivés, avec 600 pages, à réoccuper nos positions d'avant-guerre.

Le prix du *Progrès* est donc porté pour la métropole et les colonies à cinq cents francs ; mais comme nous l'avons déjà indiqué dans les numéros 41-42, *nous maintenons notre proposition de faire bénéficier nos lecteurs de l'ancien tarif*.

En conséquence, tous ceux de nos lecteurs qui voudront bien souscrire leur renouvellement avant le 31 décembre bénéficieront de l'ancien prix, soit 400 francs, *quelle que soit la date de leur souscription précédente*.

Cette augmentation nous portera au niveau de ceux de nos confrères dont le prix actuel est de 500 et même de 600 francs, qui ne paraissent que *mensuellement* et dont la plupart n'assurent pas, comme le *Progrès*, un Service de renseignements gratuits (reconstitution des vignobles, lutte contre les maladies des cultures, consultations juridiques, etc...).

Aussi bien, l'augmentation nouvelle représente seulement le cinquième d'un hectolitre de vin à 10° ! ! !

Le Conseil d'administration.

CHRONIQUE

Congrès International d'Istanbul

Le IIIme Congrès international du raisin, du jus de raisin et du vin s'est déroulé à Istanbul du 2 au 7 octobre 1947. Bien que les Congrès précédents (Tunis et Rabat) aient été consacrés exclusivement au raisin et au jus de raisin, les questions relatives au vin étaient cependant inscrites à l'ordre du jour du Congrès d'Istanbul, sur la demande du Gouvernement turc.

Le principe de cette Assemblée internationale n'avait été décidé qu'en juillet 1947, au cours de la dernière session de l'Office International du Vin. M. Samarakis, secrétaire de l'Office International du Vin à Paris, et le Comité d'organisation de Turquie, présidé par M. Nevzat Korur, se trouvaient placés devant une tâche écrasante à accomplir dans un très court délai. La réussite incontestable du Congrès est leur récompense.

La délégation française, celles de l'Algérie et de l'Espagne ainsi que le professeur Dalmasso firent le voyage à bord du paquebot turc *Istanbul*. Des contacts utiles furent ainsi établis entre les rapporteurs des diverses questions mises à l'ordre du jour ; au Pirée, une réception organisée par M. Charilaos, M. Coutsomitopoulos, M. Antonopoulos, etc..., donna un avant-goût du prochain Congrès international d'Athènes. Une excursion conduisit la délégation française sur l'Acropole, à la recherche, peut-être, de la sagesse, mais ces Panathénées impromptues restèrent visiblement sans effet sur quelques congressistes.

*
**

La séance d'ouverture, présidée par Son Exc. le Ministre des Douanes et Monopoles, déroula ses rites dans le luxueux kiosque de Châlé.

Au discours d'accueil du Ministre répondirent les chefs de délégation et, en particulier, M. Gessat, au nom de la délégation française (Métropole et Algérie). Les séances de travail furent présidées par M. E. Barthe, président de l'Office International du Vin.

Les rapports nationaux et généraux devant être imprimés, il n'est pas utile — et ce n'est d'ailleurs pas possible — d'en donner ici autre chose qu'un bref aperçu.

*
**

La situation de la viticulture dans le monde était l'objet d'un rapport général établi par M. B. A. Samarakis, qui s'était proposé de faire « l'inventaire des ressources de la viticulture, de sa capacité de production, ainsi que de ses besoins et son développement ».

Le distingué Secrétaire général de l'O. I. V. souligna la nécessité de défendre la position de la viticulture au sein de la F. A. O. (Organisation d'Alimentation et d'Agriculture des Nations-Unies) ainsi qu'au sein de l'I. T. O. (Organisation Internationale du Commerce). La place de l'O. I. V., comme organisation intergouvernementale spécialisée est désormais nettement marquée, et elle se justifie par le fait évident que l'O. I. V. est, et demeure, le seul organisme capable d'étudier les problèmes viticoles sous leurs différents aspects : économique, technique, juridique, propagande, etc...

M. Samarakis évalue à 10 millions d'hectolitres environ l'ordre de grandeur de la capacité actuelle de production de l'*Algérie*. Celle de l'*Allemagne,* difficilement appréciable, serait d'environ un million d'hectolitres, et par conséquent inférieure à la production antérieure à la guerre (3 millions d'hectolitres). Si l'*Argentine* ne cultivait avant la guerre que 150.000 hectares, produisant 6.700.000 hectolitres, elle possède en 1943-44, au moins 308.000 hectares, ce qui doublerait ses possibilités de production. L'*Australie* cultive 50.000 hectares de vignes à raisins de cuve et produit en outre 75.000 tonnes de raisins secs. L'*Autriche* a produit en 1946 1.200.000 hectolitres, et le rapporteur estime à 800.000 hectolitres sa production moyenne. La *Belgique* produit (1946) 12.000 tonnes de raisins de table obtenus en serre. Sur 40.000 hectares, le *Brésil* peut produire un million d'hectolitres. La *Bulgarie* a obtenu en 1945 2.400.000 hectolitres sur plus de 150.000 hectares et, en outre, 180.000 tonnes de raisins frais. Le *Chili,* sur 100.000 hectares, produit en moyenne trois millions d'hectolitres. *Chypre,* sur près de 55.000 hectares, produit de 150 à 180.000 hectolitres et, en outre, 4 à 5.000 tonnes de raisins secs. En *Egypte,* la superficie cultivée en vignes est en augmentation constante depuis 1939 : aujourd'hui, 7.000 hectares, donnant 850.000 quintaux de raisins et 30.000 hectolitres de vin. L'*Espagne* cultive actuellement près de 1.400.000 hectares, mais la production reste déficitaire en raison du manque d'engrais et de produits anticryptogamiques : 17 millions d'hectolitres en 1946, 26 à 27 millions en 1947. L'Espagne produit aussi 10.000 tonnes de raisins secs.

La viticulture des *Etats-Unis* a fait des progrès en Californie ; la superficie du vignoble atteint 210.000 hectares qui ont produit 2.600.000 tonnes de raisins, soit environ 150 quintaux par hectare, ce qui dépasse, de très loin, la production moyenne française... Si le volume du vin

produit n'était que de 2.600.000 hectolitres (1934-38), il a atteint plus de 6.700.000 hectolitres en 1946. La Californie produit en outre 200.000 tonnes de raisins secs par an en moyenne et tient ainsi la tête de tous les pays producteurs.

En *France*, la situation est celle que l'on connaît. En *Grèce*, la superficie actuellement cultivée est d'environ 222.000 hectares, en diminution de 18.000 hectares environ. La production, 2.500.000 hectolitres, a baissé d'un million d'hectolitres. Le phylloxéra s'étend ; il a déjà ravagé le vignoble de l'Eubée et s'est montré en Attique. Le Péloponèse et la Crête sont encore indemnes. La reconstitution a été sagement préparée par la culture des porte-greffes et leur expérimentation. La production du raisin de Corinthe n'atteint plus que 56.000 tonnes, moins de la moitié de la récolte d'avant-guerre. La *Hongrie* a vu son vignoble se développer et atteindre 242.700 hectares en 1946, avec une production qui atteint près de quatre millions d'hectolitres de moût.

Le rapporteur regrette de manquer de renseignements sur la viticulture de l'*Iran*, dont la production de raisins secs atteint 35.800 tonnes en 1946. En *Luxembourg*, sur 1.235 hectares, la production atteint 72.700 hectolitres en 1946. En *Italie*, où la superficie cultivée paraît avoir diminué, bien qu'il soit difficile d'apprécier cette diminution en raison de la culture intercalaire, la récolte, qui a fléchi jusqu'à 29.000.000 d'hectolitres en 1945, a été de 33.700.0000 hectolitres en 1946, alors que la production moyenne dépassait 37.000.000 d'hectolitres avant la guerre. *Malte*, sur 700 hectares, produit 30.000 hectolitres. Au *Maroc*, il n'y a plus que 16.000 hectares — au lieu de 23.500 — qui ont produit 333.000 hectolitres en 1946. Cette diminution tient à l'invasion phylloxérique. La superficie cultivée en vignes au *Mexique* est passée de 1.635 hectares en 1939 à 3.054 hectares en 1946, produisant 28.614 tonnes de raisin. En 1946, sur 18.041 hectares, la *Palestine* a produit 534.370 quintaux de raisin et 59.000 hectolitres de vin environ. Aux *Pays-Bas*, 610 hectares de vignes sous-verre ont produit, en 1946, 14.731 tonnes de raisin. Au *Pérou*, la superficie cultivée s'est accrue de 3.300 hectares depuis 1942 et atteint 8.300 hectares en 1946 ; la production, qui fut de 95.618 hectolitres en 1941 s'établissait à 153.749 hectolitres en 1946, non compris le Piscos (eau-de-vie). Au *Portugal*, la superficie a peu varié ; elle est de 346.400 hectares en 1946, produisant 10.741.600 hectolitres (moyenne 1942-1946), c'est-à-dire plus qu'avant la guerre. En *Roumanie*, la cession de certains territoires a ramené la superficie du vignoble à 250.000 hectares environ, produisant en 1945 6.231.000 hectolitres de vin. La *Suisse*, qui consomme environ 1.650.000 hectolitres, ne produit que 777.951 hectolitres (1942-46) sur 12.854 hectares (1946). Perdant 5.000 hectares de vignes, la *Tchécoslovaquie* ne produit plus que 544.000 hectolitres sur 17.000 hectares. On connaît les vicissitudes du vignoble de la *Tunisie*, ramené par le phylloxéra à 27.608 hectares en 1946 ne produisant plus que 548.000 hectolitres.

En *Turquie*, la viticulture a marqué de considérables progrès, dit le rapporteur ; la superficie cultivée passe de 420.000 hectares en 1939 à 520.000 en 1945. La production du vin venant de 102.000 hectolitres en 1939, dépasse 265.000 hectolitres en 1945. La consommation du vin était de 151.000 hectolitres en 1945. En outre, il est produit en moyenne des

raisins secs, 52.000 tonnes en moyenne et du pekmez (moût concentré) pour 37 pour 100 de la récolte.

Dans *l'Union Sud-Africaine,* sur près de 40.000 hectares, produit près de 2.000.000 d'hectolitres et 10.000 tonnes de raisins secs. Pour l'*U. R. S. S.*, le rapporteur ne dispose pas de renseignements officiels. Il évalue à 8 millions d'hectolitres de vin la production de ce pays dont le vignoble est augmenté des 110.483 hectares des vignobles de Bessarabie.

Le vignoble de *l'Urugay,* qui couvre 18.000 hectares, produit 600.000 hectolitres ; celui de la *Yougoslavie* (210.600 hectares, 4.143.000 hectolitres avant la guerre) serait porté par le plan quinquennal à 235.000 hectares et 10.200.000 quintaux en 1951 (dont 5.200.000 hectolitres de vin).

Au terme de ce substantiel exposé, M. Samarakis a dressé le tableau récapitulatif de la viticulture mondiale.

Superficie cultivée.	10.273.591 ha (1)
Production du vin.	160.480.585 hl. (2)
Production de raisins secs	473.600 tonnes

Le rapporteur fait ensuite de très judicieuses remarques :

1° La superficie totale du vignoble a considérablement augmenté (Argentine, Brésil, Bulgarie, Chili, U.S.A., Hongrie, Turquie et U.R.S.S.) bien qu'elle ait diminué légèrement en Espagne et en Italie et diminué sensiblement en Algérie, Allemagne, France, Grèce, Maroc, Roumanie et Tunisie.

2° La production mondiale du vin a également diminué d'une façon considérable. Le rapporteur attribue cette diminution :

a) au vieillissement du vignoble accéléré par les mauvaises conditions de culture pendant la guerre ;

b) à l'état sanitaire défectueux du vignoble (phylloxéra, dégénérescence infectieuse, oïdium, etc...) ;

c) à la pénurie de plants de vigne et à l'abandon de la culture par suite de la guerre.

Le très remarquable rapport de M. Samarakis était suivi de vœux qui pourront être retrouvés dans le texte des résolutions du Congrès. En mettant l'accent sur la décadence apparente de la production des vieux pays viticoles, M. Samarakis a attiré l'attention sur un problème dont l'avenir peu montrer toute l'importance.

*
**

Le rapport général sur les *raisins de table* a été finalement confié au professeur G. Dalmasso (Italie).

Examinant l'état de la production mondiale, le rapporteur a constaté que nous nous trouvions maintenant en présence d'une production déficitaire des raisins de table spécialisés. Il constatait aussi que la majorité des cultures spécialisées se trouvent dans les pays qui bordent la Méditerranée et aussi aux Etats-Unis où cette production est très importante.

(1) Y compris le vignoble italien en culture intercalaire ; non compris le vignoble de l'Iran.

(2) La production française étant déterminée par la déclaration de récolte.

Sa préférence paraît aller aux cépages spécialisés, en particulier à ceux qui, n'exigeant pas de soins minutieux, peuvent être économiquement exploités. Les raisins à deux fins lui semblent toutefois convenir au développement de la consommation à l'intérieur des frontières des pays producteurs.

Il est partisan de la culture d'un petit nombre de variétés (ce qui est le cas en France) soigneusement choisies.

Le milieu cultural, dit-il, exerce une influence décisive sur la production ; son choix détermine le succès des exploitations. Pour les variétés tardives, en particulier, un automne sec est indispensable.

Nous retiendrons son indication au sujet du choix des variétés parmi lesquelles il pense que les cépages à aire de diffusion internationale sont les plus dignes d'intérêt : Chasselas, Razaki, Hafiz-Ali, Dattier, Régina, Muscat d'Alexandrie, etc... Il donne une nomenclature, que nous ne pouvons malheureusement reproduire, des cépages cultivés dans les divers pays en remarquant la fréquence des synonymes.

Passant à l'étude des porte-greffes des raisins de table, M. Dalmasso rapporte les observations de MM. Longo et Prosperi, selon lesquelles le Rupestris du Lot avancerait la maturité, alors que les hybrides de V. Berlandieri la retarderaient. Cette idée est assez différente de l'opinion la plus répandue en France.

Le rapporteur termine en examinant les questions relatives à la taille, aux traitements et à la conservation.

Dans le rapport français, dont la rédaction m'incombait, j'avais cru devoir attirer l'attention sur les conditions de commercialisation des raisins de table que j'estime être bien peu favorables à la production : l'assemblée ne s'est pas montrée disposée à étudier cette question qu'il faudra cependant bien reprendre un jour, et d'abord sur le plan national.

*
**

J'avais personnellement à rapporter le thème « *les raisins de cuve* », à la place du rapporteur général portugais, le professeur Luis Cincinnato da Costa.

Il était impossible de développer tout ce qui se rapporte à cette question sans rédiger un vaste traité universel de viticulture. Aussi bien me suis-je attaché d'abord à mettre en évidence les idées originales contenues dans le rapport français (établi par mon collaborateur, L. Levadoux) ainsi que les principes généraux qui doivent guider le choix des cépages. L'action très nette qui peut ainsi être exercée sur la qualité des vins est trop familière aux lecteurs de cette revue pour que je m'étende sur ce sujet, et le rapport de M. Levadoux sera publié ici *in extenso*.

Le Congrès voulut bien faire siennes mes conclusions, et il adopta le principe de l'établissement, par fascicules, d'un catalogue ampélographique universel. Une si vaste entreprise peut évidemment passer pour prétentieuse : tel fut l'avis d'un journaliste français, présent au Congrès.

Les raisins secs faisaient l'objet de plusieurs rapports généraux.

Le premier, qui concernait les *raisins de Corinthe*, était rédigé par M. P. Antonopoulos dont les conclusions furent exposées par le profes-

seur Krimbas, en qui la sagesse des hellènes tempère si heureusement le scepticisme des anciens élèves de l'Ecole de Montpellier.

L'état actuel de la production mondiale des raisins secs est déterminé par les chiffres suivants :

Consommation mondiale annuelle : 460 tonnes anglaises.

Production mondiale annuelle :

Corinthe.	146.000 tonnes
Sutanines et raisins à pépins. . .	398.900 tonnes.
Total.	544.900 tonnes anglaises.

La surproduction de 90.000 tonnes va en augmentant en raison de l'extension de la culture non seulement dans certains pays traditionnellement producteurs, mais encore dans des pays « neufs ».

Le rapporteur fait remarquer la diminution de la production grecque qu'il attribue aux arrachages exigés par l'extension des emblavures et au manque de main-d'œuvre et de produits anticryptogamiques. Autrefois, dit-il, le raisin de Corinthe était exporté jusqu'en Australie ; aujourd'hui l'Australie exporte en Angleterre 13 à 15.000 tonnes par an pour lesquels il n'est pas perçu de droits de douane.

Cette crise a exigé un certain nombre de mesures qui sont appliquées par le Comptoir du raisin de Corinthe.

Le second rapport relatif aux raisins secs concernait les *raisins secs de Sultanine et de raisins à pépins*. Le rapporteur turc, M. Zéki Doganoglu, reconnaît que cette production vient après le tabac dans le commerce extérieur de la Turquie, qu'elle fait vivre un million de personnes et qu'elle donne un des produits les plus importants dans l'économie nationale turque.

En Grèce, comme en Turquie, les produits sont standardisés et leur exportation contrôlée respectivement par le Comptoir du Raisin de Corinthe et par l'Association des producteurs de fruits secs qui fonctionne à Izmir depuis 1940.

Les deux rapports généraux signalés ci-dessus donnent une idée remarquablement précise de cette production et des échanges internationaux auxquels elle donne lieu ; ils constituent une documentation exceptionnelle.

*
**

La technique du séchage des raisins constituait le thème suivant rapporté par M. Mubin Halit Onaran, directeur de l'Ecole d'agriculture d'Izmir.

Après avoir signalé les cépages dont les raisins séchés offrent un intérêt commercial (Sultanine, Corinthe, Muscat d'Alexandrie, Razaki) et précisé leur importance mondiale respective, le rapporteur étudie les procédés de séchage : séchage au soleil sans trempage, séchage après trempage, séchage après trempage à froid dans une solution alcaline (cendres, carbonate de potassium, carbonate de sodium), séchage après trempage à chaud (soude ou carbonate de soude). Il décrit ensuite la méthode de décoloration au soufre qui permet, en Californie, d'obtenir le type « Golden Bleached Thompson ».

Il accorde sa préférence à la méthode de séchage après trempage dans une solution froide de carbonate de potassium, méthode qui permet d'obtenir des raisins de couleur claire et de qualité supérieure ; le procédé a pris naissance en Turquie.

*
**

Le rapporteur général de la 5me question, *Procédés de valorisation du raisin et du jus de raisin* était le professeur Paul Marsais, de l'Institut national agronomique et de l'Ecole de Grignon ; constatant que les autres thèmes (raisins de table, raisins secs, œnologie) recevaient un suffisant développement, le professeur Marsais limita son exposé aux questions relatives au jus de raisin.

Il souligna l'action néfaste du dernier conflit mondial sur la jeune industrie des jus de raisins et, après avoir étudié la production dans les divers pays, il constata les progrès accomplis particulièrement au Portugal, en Espagne, en Suisse, en Italie et en France. Les nouveautés à retenir, dit le rapporteur, sont « l'introduction et le développement de l'emploi des cépages hybrides dans la préparation des jus, la prédominance des procédés physiques de stabilisation des jus sur les traitements chimiques, la préférence donnée aux nouvelles méthodes sur celles qui sont basées exclusivement sur les effets de la pasteurisation ».

*
**

Pour l'œnologie, dernier thème du Congrès, le rapporteur général était M. de Bobadilla, directeur de la Station d'œnologie de la Frontera.

Bien que ce sujet, comme le précédent, soit en dehors de ma spécialité, j'ai été plus particulièrement frappé par quelques-unes des remarques faites par M. de Bobadilla.

A propos des cépages, il pense que « les producteurs directs doivent être limités dans leur nombre, ensuite dans les surfaces de plantations ; enfin, ils ne doivent être admis que dans des plantations de consommation familiale et seulement dans les pays de polyculture ».

Il importe, dit le rapporteur, d'expérimenter les techniques œnologiques nouvelles avant de se rendre compte de la possibilité d'un progrès. Cependant, dit-il encore, « l'expérimentation nous a conduits presque toujours à approuver les méthodes artisanales basées sur la tradition ».

Le rapporteur décrivit la méthode « d'ensoleillement » des raisins de Xérès qui expose les raisins au soleil à même le sol, sur des paillassons, 24 à 48 heures avant le foulage. Les résultats excellents de cette surmaturation sont à rapprocher de ceux que M. Ferré a obtenus par le chauffage des raisins et sur lesquels j'attirais l'attention, il y a quelques semaines.

Le développement de l'œnobiologie paraît tout à fait nécessaire à M. de Bobadilla, ainsi que l'étude des vitamines, le perfectionnement et l'unification des méthodes de l'analyse.

*
**

Je n'ai pu donner qu'une idée très incomplète des travaux du Congrès d'Istanbul et je m'en excuse auprès des rapporteurs et aussi auprès du lecteur. Je souhaite seulement avoir fait naître chez certains le désir de connaître le détail de ces travaux.

D'autres que moi diront sans doute, et bien mieux, la munificence et la chaleur de l'accueil réservé aux congressistes par la Turquie nouvelle, la splendeur des sites, et ce qu'il peut y avoir d'étonnant dans l'effort qui tend à faire craquer les traditions surannées de tout un peuple.

Je me permettrai seulement une remarque ou plutôt un dernier vœu : que la délégation de notre pays soit à l'avenir plus étoffée en techniciens, que la coopération viticole n'en soit pas absente, que les viticulteurs-pépiniéristes y soient représentés, et que les délégués reçoivent avant de toucher la terre étrangère et amie, sinon des consignes, du moins des conseils.

J. Branas.

NECROLOGIE

Charles VERGUES. — C'est avec le plus grand regret que nous apprenons la mort de notre camarade de promotion Charles Vergues, ingénieur agricole et docteur en droit, agriculteur de mérite et, à ses heures perdues, expert agricole estimé.

Il était le frère de M. J. Vergues, docteur en droit, greffier en chef de la Cour d'Appel de Pau qui, lui aussi, est un viticulteur des plus avertis.

Nous lui adressons, ainsi qu'à sa famille, l'expression de nos condoléances les plus attristées.

P. D.

L'ÉVOLUTION DE LA TAILLE DU PÊCHER

(SUITE)

III. — La taille américaine

La taille américaine a été introduite, il y a une vingtaine d'années, par M. Van Riper, arboriculteur à Puch d'Agenais, près de Tonneins. Elle consiste essentiellement dans la formation d'un gobelet différé basse-tige à charpente souple. Les principes s'opposent nettement à ceux des méthodes françaises, et notamment à ceux de la méthode précédente.

D'abord, il s'agit d'un gobelet basse-tige, qui, comme nous le verrons, permet la formation d'une surface portante beaucoup plus considérable. (Les pêchers de M. Van Riper sont plantés à 7×7 m. et les prolongements des branches charpentières arrivent presque à se rejoindre, au moment du maximum du développement des arbres). Ensuite, les points de départ des branches charpentières sur le tronc ne se font pas au même niveau, mais sont distants de 20 cm. environ, ce qui donne plus de souplesse à la charpente et évite les risques d'écartèlement. Au cours de la formation de l'arbre, les branches mères sont taillées beaucoup plus légèrement que dans les méthodes françaises. Cette taille a surtout pour but de faciliter l'équilibre des branches entre elles.

La taille annuelle consiste surtout dans un élagage permettant l'éli-

mination des sous-mères mal placées et facilitant le développement des autres. Celles qui auraient tendance à partir vers l'intérieur sont enlevées, de façon à donner à l'ensemble la forme d'un gobelet épais.

Des tailles légères sont effectuées sur ces sous-mères de façon à favoriser le développement des rameaux mixtes et surtout des chiffonnes et des bouquets de mai, mais aucune taille n'est faite sur les chiffonnes ou les rameaux mixtes qui sont seulement éclaircis.

Les gobelets sont établis avec des branches mères se rapprochant au début de la verticale (angle de 30° avec celle-ci environ). Mais, sous le poids des récoltes, le gobelet s'étale et se rapproche souvent de 45°.

On obtient ainsi des arbres rapidement beaucoup plus vigoureux que par les méthodes françaises, parce qu'ils n'ont pas été « mutilés » et qu'ils se rapprochent autant que possible de la forme naturelle du pêcher. Incontestablement c'est par cette méthode que l'on obtient entre 4 et 8 ans les arbres les plus beaux et les plus productifs, avec un minimum de travail de taille.

Elle semble cependant avoir certains inconvénients. A partir d'une dizaine d'années, cette taille un peu légère amène un dégarnissement de la base et un étirement trop grand des branches charpentières. Il est souvent nécessaire, à partir de ce moment, de pratiquer des opérations chirurgicales importantes, par le ravalement de certaines branches mères. Des gourmands repartent à la base et l'on arrive à reformer sur eux, pour quelques années, de nouvelles branches mères encore productives, mais sur des arbres déséquilibrés, et dont la vigueur diminue alors rapidement.

D'autre part, cette taille amène certaines années une production considérable de fruits et il est alors nécessaire de pratiquer l'éclaircissage, opération assez longue puisque l'on fait parfois tomber jusqu'à 1.000 ou 2.000 fruits par arbre. Si malgré cela, la récolte est abondante, beaucoup de branches ne sont pas assez solides pour porter les fruits et doivent être étayées.

IV. — Les tendances actuelles

Les producteurs du Sud-Ouest garderont sans doute longtemps encore leur taille classique sur un tronc de taille moyenne (couronnement à 1 m. 20) leur permettant de réaliser facilement les travaux du sol et de faire d'autres cultures en association (vignes, cultures maraîchères, etc...). Cela est surtout vrai pour les agriculteurs faisant de la polyculture sur de petites surfaces. Mais les arboriculteurs spécialistes ont vite compris les avantages de la méthode américaine et ont essayé rapidement de la copier ou de l'adapter. Il sont arrivés à des formules intermédiaires généralement bonnes. A titre documentaire, voici ci-dessous un certain nombre d'exemples :

1° *Gobelet basse-tige à taille imprécise*. — Ce système a été pratiqué dans le domaine de Pecarrère à Buzet-sur-Baïse (photo 6). Il s'agit d'un gobelet épais, à peine évidé au centre. Il semble convenir aux arbres de faible ou de moyenne végétation, et aux terrains peu fertiles (J. H. Hale-Elberta).

2° *Gobelet basse-tige à charpente rigide*. — Là se trouvent de nouvelles variations parmi lesquelles je peux citer :

a) le type de la taille classique (voir photo nº 7). Il s'agit là de la taille de l'école de Fazanis (avec sous-mères) reproduite sur un gobelet basse-tige.

Fig. 6. — Gobelet basse-tige de taille imprécise.
(Pêchers Elberta en sol sablonneux léger).

b) type de gobelet basse-tige (sans sous-mères) dont le dégarnissement à la base a rapidement nécessité un rabattement sévère des branches mères. L'important verger de M. Saettone, à Auzeville (Haute-Garonne) a été entièrement conduit et traité de cette manière (photo 8).

Fig. 7. — A droite, gobelets basses-tiges à charpente rigide (taille Fazanis avec sous-mères).
(Ils donnent un volume plus considérable que les hautes-tiges, à gauche, plantées en même temps).

c) type en forme de fleur de liseron resserrée à la base. Cette formule a été adoptée par M. Gaillard, à Bias (photo nº 9), afin de permettre un passage plus facile des instruments de culture. Cette taille de for-

mation semble bien convenir aux variétés peu vigoureuses car la position presque verticale des branches mères augmente la vigueur de l'arbre au cours des premières années.

Fig. 8. — Gobelet basse-tige avec sous-mères. (Variété Wadel). Après leur rabattement, commencé il y a deux ans, les branches charpentières se « coursonnent » à nouveau.

V. — Conclusions

Aux environs de 1900, la taille du pêcher était peu pratiquée dans le S.-O. On y trouve des pêchers de vigne, non taillés ; quelques-uns étaient taillés « en brosse » ou « en table », d'autres en « dôme », mais sans directives bien précises.

L'école de Fazanis et les écoles saisonnières de Lot-et-Garonne développèrent une méthode un peu sévère qui a cependant eu le mérite de former au moins deux générations d'excellents arboriculteurs.

Les méthodes amiricaines ont apporté une idée nouvelle, excité la curiosité et l'intérêt des agriculteurs. Ceux-ci encore mal outillés pour les cultures basses-tiges à charpentes souples du type américain, et encore imprégnés de leurs méthodes classiques cherchent des solutions intermédiaires dont nous avons cité quelques exemples.

Une des meilleures adaptations semble avoir été faite en dehors du Sud-Ouest. Il s'agit de celle de M. Libes, ingénieur agronome à Meynes, dans la vallée du Gardon (Gard). Elle procède au début de la formation de la basse-tige américaine, mais donne, par la suite, une sorte de « fleur de liseron » type vallée du Rhône. Les tailles d'hiver y sont généreuses, mais sont complétées par des tailles d'été qui permettent de faire développer les productions fruitières en bonne place. Nous citons cet exemple hors région, pour montrer que la vallée du Rhône semble

avoir subi aussi une évolution parallèle à celle de la vallée de la Garonne, avec des adaptations légèrement différentes.

Je pense que ces adaptations doivent dépendre avant tout du terrain et de la variété envisagée. Ainsi, les variétés précoces dont une certaine proportion de boutons sont détruits presque chaque année par les gelées d'hiver (notamment vers moins 6 ou moins 7° en janvier, chez May Flower et Amsden) doivent avoir une taille de mise à fruits différente de Triumph qui fructifie très près des branches charpentières et

Fig. 9. — Forme basse en fleur de liseron resserrée à la base. (Variété J.-H. Hale).
(M. Gaillard a cherché à développer des sous-mères dans le sens des rangs).

résiste mieux aux gelées, ou de certaines Madeleines qui fructifient à l'extrémité des rameaux. De même, des variétés vigoureuses comme Madeleine de Courson, Jaune de Paris ou Wadel, doivent être conduites d'une autre manière que J. H. Hale ou Elberta qui ont relativement moins de végétation. Dans les terrains moyens, on pourra réaliser des gobelets hautes-tiges à 4 m./4 m. : alors que dans les terres riches, il faudra arriver à 4 m. ou à 5 m./5 m. De même les gobelets basses-tiges pourront être établis, selon les sols et les variétés, de 5 m./5 m. à 5 m./6 m. et même à 7 m./7 m.

Il convient donc de rechercher, dans le cadre de l'évolution que nous avons décrite, des nuances de la taille qui dépendront du milieu et des variétés envisagées. Les arboriculteurs et les techniciens avides de perfection doivent, à mon avis, s'orienter dans cette voie.

G. Siloret,
Inspecteur de l'Agriculture.

DÉMONSTRATION D'ARROSAGE PAR PLUIE ARTIFICIELLE

A la fin de juillet dernier, une démonstration d'arrosage par aspersion a été réalisée au domaine de Lavalette, en présence des professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Cette méthode d'arrosage, relativement nouvelle en France, est appelée vraisemblablement à se répandre rapidement, et il est bon que chaque exploitant connaisse ses caractéristiques et ses avantages. Elle consiste à déplacer sur le terrain un certain nombre d'arroseurs en canons d'arrosage qui « crachent » sous pression une gerbe d'eau qui retombe en pluie fine tout autour de l'appareil. L'installation présentée permettrait d'arroser, avec un seul appareil et en une seule station, plus de 4.000 m² de terrain (1) (voir tableau ci-dessous). En une heure on peut épandre 7 à 10 mm. d'eau sur toute cette superficie ; il s'agit donc là d'un véritable système d'irrigation.

I. — Principes de l'irrigation par aspersion

a) *Avantages :*

1° Le nivellement n'est pas nécessaire et l'eau peut être pompée en remontant les pentes ;

2° L'eau est économisée à cause de sa répartition uniforme ; c'est l'utilisateur qui règle lui-même la répartition de l'eau sans avoir à tenir compte de la nature du sol et de sa pente ;

3° L'eau est pompée à partir de n'importe quel point d'eau sans aucun aménagement ;

4° Les rigoles d'amenée sont supprimées : utilisation de tout le terrain, facilité d'emploi des machines ;

5° On peut réaliser une aspersion réduite pour faciliter la germination (avantage considérable) ;

6° L'aspersion permet l'épandage d'engrais liquides ou solubles ;

7° Les appareils, très mobiles et très rustiques, peuvent être utilisés en coopération ;

8° Les gouttelettes d'eau, régulièrement réparties, sont absorbées par le sol aussitôt tombées. Il se produit parfois une sorte de croûte analogue à celle qui se forme après une pluie d'orage, mais qui sera détruite dans les cultures en ligne par le passage d'une bineuse pour détruire les mauvaises herbes qui ne demandent qu'à se développer ;

9° L'eau enfin passant dans l'air s'y réchauffe et y dissous des gaz (oxygène) qui peuvent être utiles aux plantes. Les Américains prétendent même qu'elle contribue ainsi à aérer les sols lourds.

b) *Inconvénients :*

Ces nombreux avantages ne vont pas sans quelques inconvénients qui peuvent être rédhibitoires dans certains cas.

(1) La Société Industrielle d'Applications Mécaniques et Chimiques se propose de construire un canon irrigant un hectare en une seule station.

1° Au point de vue parasitaire, l'aspersion est discutable ; si en effet elle peut chasser certains pucerons, altises, etc..., elle mouille les feuilles, lavant ainsi les bouillies précédemment appliquées et favorisent le développement des maladies cryptogamiques. Cependant, de nombreuses vignes sont ainsi irriguées en Californie, dans le Valais Suisse, en Europe centrale et même en France, en particulier pour les raisins de table ;

2° En sol *trop* imperméable, le terrain devient pendant quelques heures un tel bourbier qu'il est impossible d'y entrer pour déplacer les appareils d'aspersion.

II. — Description du matériel présenté

Le schéma de l'installation est le suivant :

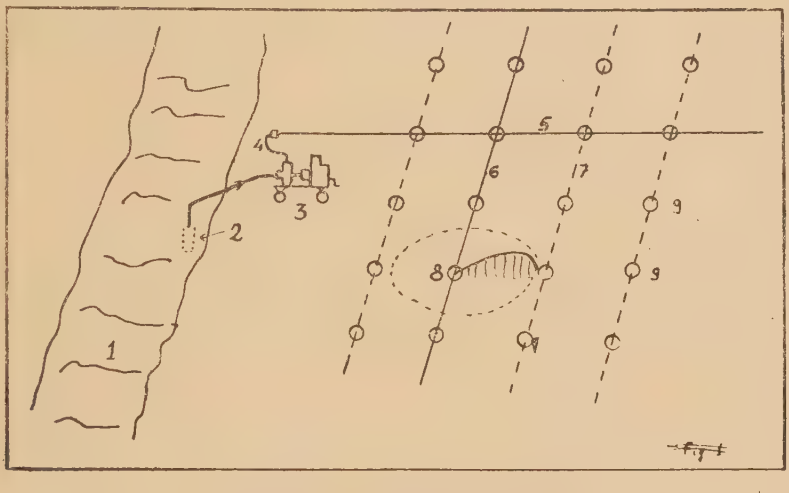


FIGURE 1. — Schéma de l'installation d'arrosage : 1. Cours d'eau. — 2. Crépine d'aspiration. — 3. Groupe moto-pompe mobile. — 4. Tuyau souple de refoulement et raccord. — 5. Ligne principale fixe. — 6. Ligne adjacente mobile. — 7. En pointillé, différentes positions de la ligne mobile. — 8. Arroseur en fonctionnement. — 9. Diverses positions de l'arroseur.

Le jour de la démonstration, elle comprenait :

Un groupe moto-pompe (3) avec un moteur de 6 cv couplé directement sur une pompe centrifuge qu'il entraînait à très grande vitesse. L'eau était prise à un point d'eau — qui peut être à 7 ou 8 mètres en contre-bas — et aspirée au travers d'une simple crépine (2).

La tuyauterie, qui peut être installée à poste fixe, semi-fixe, a été placée en quelques minutes ; elle était constituée de tuyaux légers à accouplements très rapides (trois ou quatre secondes) et légèrement souples. A ces joints peuvent se placer avec la même rapidité des vannes qui permettent de déplacer un des arroseurs sans arrêter le fonctionnement de l'ensemble.

L'arroseur rotatif, à grande portée (figure 2) est composé d'un tube à l'intérieur duquel sont dessinées des nervures hélicoïdales qui donnent au courant d'eau un mouvement giratoire. Des brises interchangeables de diamètre de 14 à 28 millimètres terminent le tube. Une roue à palettes obliques attaque le côté du jet et forme turbine ; son axe

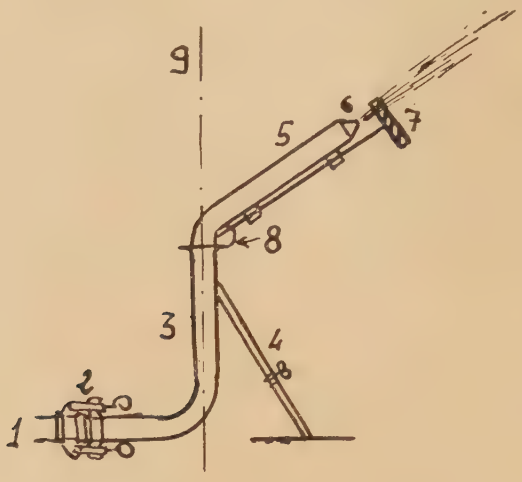


FIGURE 2. — Schéma de l'arroseur : 1. Arrivée de l'eau. — 2. Raccord à démontage rapide. — 3. Partie fixe. — 4. Support réglable. — 5. Partie tournante. — 6. Ajutage de distribution. — 7. Turbine placée dans le jet et assurant la rotation de l'appareil par l'intermédiaire du mécanisme 8. — 9. Axe de rotation.

constitue l'arbre d'une vis sans vis qui assure à la suite de démultiplication la rotation de l'appareil (un tour en trois minutes) sur lui-même.

Cette turbine peut être réglable : en faisant pénétrer les palettes fortement dans le jet on obtient une pluie plus fine. Les palettes seront écartées du jet lorsque l'on désire une longue portée.

Les possibilités de ces arroseuses sont résumées dans le tableau ci-dessous :

Diamètre de la brise en mm.	Pression nécessaire en kg/cm²	Consommation d'eau en l/m.	Surface arrosée en m²	Pluviomètre en mm/h.
14	4	250	2 200	6 8
18	4	402	3 020	7.6
22	3	530	3.420	9 3
22	5	680	5 410	7.3
24	5	820	6.080	8

III. — Etude économique

Le prix de revient de l'installation et d'une séance d'irrigation sont-ils rentables ?

La mise de première installation paraît à première vue assez considérable : une installation complète avec un arroseur, le groupe et la tuyauterie nécessaire pour irriguer quatre à cinq hectares revient actuellement à 350.000 francs environ.

Une séance d'arrosage demande :

1° De l'eau évidemment qui est généralement gratuite ;

2° Une main-d'œuvre réduite qui peut être assurée par le personnel habituel de l'exploitation ;

3° Du carburant et lubrifiant (maximum 10.000 francs par hectare et par an).

En parallèle rappelons que des expériences tant étrangères que françaises montrent qu'en pays sec le rendement peut être doublé par l'arrosage, ainsi :

Cultures	Récoltes en tonnes à l'hectare non irrigué	irrigué	Augmentation o/o
Betteraves	20	30	50
Pommes de terre nouvelles	7	15	114
Avoine grains	2	3	50
Avoine paille	2.5	4	60
Navets	40	80	100
Trèfle	4	10	150
Poires	»	»	120

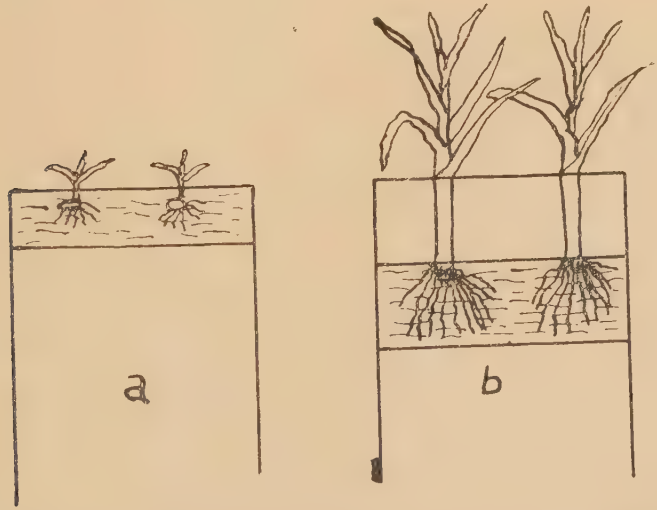


FIGURE 3. — Zones à maintenir humides lors de la croissance des plantes : *a)* pendant la germination. — *b)* après la récolte.

Faisons le calcul pour une culture courante : la pomme de terre, vendue *comme primeur* à 15 francs le kilo par exemple, on a un gain de 8 t. × 15.000 fr. = 120.000 fr., pour 5 hectares : 600.000 fr. de bénéfice par an. On voit qu'ainsi l'exploitant risque d'amortir son installation et de faire du bénéfice dès la première année.

Cette augmentation de rendement est doublée d'une amélioration de précocité ce qui permet de vendre plus cher, de multiplier les cultures ou les coupes de fourrage et d'accroître en même temps son cheptel.

Pour utiliser cette méthode économiquement, il y a aussi une certaine technique à acquérir et, pour cela, voici quelques conseils :

Ne pas arroser par grosses chaleurs en plein midi.

Arroser de préférence après une légère pluie : en effet, pour que l'eau ait une action efficace, il faut qu'elle pénètre au niveau des racines ; si, après une légère pluie, l'eau n'a pas pénétré assez profondément, on donnera un peu d'eau par aspersion de façon que la quantité totale d'eau assure l'humidification de la zone utile (fig. 4).

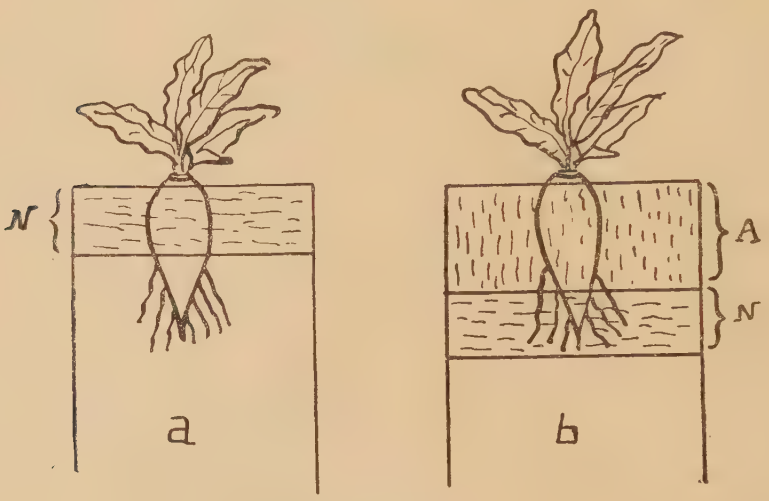


FIGURE 4. — Schéma de l'action de la « pluie artificielle supplémentaire » : *a)* la pluie naturelle (N) est insuffisante ; les racines ne sont pas dans la zone humide. — *b)* la pluie artificielle supplémentaire (A) amène les racines dans la zone humide.

Dans le même ordre d'idées, il est préférable, en cas d'absence de pluie, de réaliser des aspersions abondantes et moins fréquentes.

Mélanger les engrais liquides, purin, etc..., en plaçant une tonne en dérivation sur le toyau d'aspiration avant la pompe.

Notons enfin que le matériel peut être utilisé en outre pour l'épandage du purin et la lutte contre l'incendie.

Grâce à sa simplicité, la vulgarisation de ces machines paraît intéresser tous les domaines où sévit la sécheresse et jouissant d'eau en quantité suffisante. La présence d'un arroseur ne doit plus détonner à côté des autres instruments agricoles que nous avons l'habitude de

voir figurer à l'inventaire du cheptel mort de nos exploitations méridionales.

*
**

Dans un prochain article nous étudierons les différents types d'arroseurs actuellement utilisés, ainsi que le problème de la répartition de l'eau en fonction de l'espacement des arroseurs et de la forme des jets.

R. Lacombe et Fr. de Chabert,
Laboratoire de génie rural.
à l'E. N. A. de Montpellier.

QUESTIONS DIVERSES

La loi du fermage et la vigne

Jadis, quand une nouvelle loi était promulguée, elle était précédée de rapports et de débats durant des mois. On consultait ces textes pour tâcher de saisir les interprétations à donner.

Et la loi était suivie quelques mois après par un règlement d'administration publique qui ne s'imposait guère qu'aux fonctionnaires, mais donnait certaines orientations.

De plus, toute loi nouvelle avait été avec soin articulée avec les codes, le tout formant uun ensemble homogène.

Il n'en est pas ainsi de la plupart de nos ordonnances et lois promulguées entre les deux Républiques, par exemple de la loi dite « Statut du fermage et du métayage », qui avaient leur statut dans le Code civil modifié lentement et prudemment depuis un siècle.

Cette loi est une des plus révolutionnaires qui soit socialement et juridiquement, puisqu'elle permet l'expropriation dans l'intérêt d'une seule personne, le fermier ou le métayer actuels.

C'est en effet une expropriation de partie du cheptel que vise la transformation du métayage en fermage à la volonté du métayer seul et une expropriation contre indemnité fixée par un jury que vise l'achat de la propriété au profit du fermier seul quand le propriétaire voudra s'en désaisir. On peut être sûr que le fermier aidera à la dévaloriser !

*
**

La culture de la vigne ne se prête pas au fermage. Nous ne pensons pas par conséquent qu'il y aie des fermiers actuels qui veuillent acheter.

Mais il est des régions, comme le Beaujolais et l'Armagnac, où la vigne est en métayage, et tout métayer a le droit de demander à devenir fermier.

Il lui faudra donc acheter les instruments viticoles et tout le matériel de cave. La difficulté sera très grande d'autant que, le plus souvent, un domaine se compose de plusieurs métairies ou « vigneronnages » et d'une seule cave assez importante.

Même si le métayer possède des capitaux suffisants, ce sera un problème difficile à résoudre, et pour peu que deux mauvaises années se suivent, il n'aura plus à boire ni à manger.

A côté de la vigne, il y a aussi quelques terres dont le métayer avait la jouissance gratuite pour sa famille et son bétail. Il devra en payer le fermage.

Et comment attribuer à tout cela une valeur locative puisqu'il n'y a pas d'exemples dans ces régions sans fermiers viticoles.

Et avec quelle prudence devrait-on rédiger le contrat d'abandon de la vigne par le propriétaire. Il faudrait compter les souches, indiquer l'âge, les cépages, pour que le fermier maintienne le vignoble dans le même état s'il ne l'améliore. On espère qu'il l'améliorera !

*
**

Dans d'autres métairies, de l'Ouest par exemple, la vigne n'occupe qu'une faible surface. Le vin se partage habituellement — de même que les frais — par moitié entre propriétaire et métayer.

Cette vigne doit être renouvelée à peu près par quart tous les dix ans. Un fermier s'en chargera-t-il ?

*
**

Le législateur n'a pas visé seulement le prétendu intérêt du métayer, mais sa dignité, son indépendance, et aussi l'augmentation de la production dans l'intérêt du consommateur.

En effet, le fermage favorise en général la production actuelle — au détriment de la production future.

Le fermier est évidemment plus indépendant que le métayer, mais il a aussi plus de risques. Il est souvent plus gêné au point de vue économique, et rarement améliorateur.

*
**

Finalement, nous pensons que le plus simple serait que la loi exclue les vignes pour les empêcher de disparaître entre les mains des fermiers.

Quand les grands domaines de Roumanie ont été partagés au lendemain de l'autre guerre, on avait exclu les vignes, les forêts — et même les prairies naturelles. On ne distribuait que les terres de labour, les seules qui puissent nourrir chaque année celui qui les travaille.

Rien n'empêcherait les parties de s'arranger pour les vignes par un contrat spécial qui serait un contrat de culture payable en nature. Le métayer deviendrait entrepreneur. Il aurait l'indépendance du bûcheron.

Pierre Larue,
Avocat. Ingénieur agronome.

—«o»—

Adhésif pour insecticides à pulvériser. — Mis au point par la « Goodrich Chemical Co, Cleveland, Ohio », cet adhésif n'est pas lavé par la pluie. Il est constitué d'un polysulfure de polyéthylène et se présente sous forme d'un latex rappelant celui du caoutchouc. Essayé sur le terrain, il a donné de bons résultats avec divers produits insecticides et fongicides. Il fixe sur la feuille la bouillie bordelaise et soufrocalcique, le soufre, l'arséniate de plomb, la chaux, la nicotine, le sulfate de nicotine, le D. D. T.

Chemical Industries, décembre 1946, p. 1100.

PARTIE OFFICIELLE

Décret du 14 octobre 1947

concernant les eaux-de-vie à appellation contrôlée Armagnac, Bas-Armagnac, Tenarèze et Haut-Armagnac.

Article premier. — L'article 1er du décret n° 47-31 du 6 janvier 1947 relatif à la définition des eaux-de-vie à appellation contrôlée Armagnac, Bas-Armagnac, Tenarèze et Haut-Armagnac est abrogé.

—«o»—

Décret du 14 octobre 1947

définissant les conditions de contrôle de l'appellation « Lirac ».

Article premier. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Lirac » les vins blancs, rouges et rosés qui, répondant aux conditions ci-après spécifiées, proviendront de vendanges récoltées sur le territoire des communes de Lirac, Saint-Laurent-des-Arbres, Roquemaure et Saint-Geniès-de-Comolas (Gard), tel qu'il a été délimité par le jugement en date du 11 octobre 1945 du Tribunal de première instance d'Uzès.

Les plans de délimitations seront déposés dans les mairies des communes intéressées par les soins du Comité national des appellations d'origine.

Article 2. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Lirac » devront provenir des cépages suivants à l'exclusion de tous autres :

Vins blancs. — Cépages principaux : Clairette dans la proportion minimum de 33 % ; cépages secondaires : Bourboulenc, Ugni-blanc, Maccabéo, Grenache, Picpoul, Calitor dans la proportion maximum pour chacun d'eux de 25 %.

Vins rouges et rosés. — Cépages principaux : Grenache, Cinsault et Mourvèdre, dans la proportion minimum de 40 % pour le Grenache et 60 % pour l'ensemble ; cépages secondaires : Clairette, Bourboulenc, Ugni-blanc, Maccabéo, Syrah, Picpoul, Calitor, Carignan. Le Carignan ne sera accepté que dans la proportion maximum de 10 % sur la totalité de la vendange.

Article 3. — Les vins ayant droit à l'appellation « Lirac » devront provenir de moûts contenant au minimum 196 gr. de sucre naturel par litre et présenter après fermentation un minimum de 11°5 d'alcool.

La date des vendanges sera fixée par la Commission désignée à l'article 7 ci-après.

Article 4. — L'appellation contrôlée « Lirac » ne sera applicable que dans la limite de 35 hl par hectare de vigne en production.

Cette limite pourra être modifiée chaque année par décision du Comité directeur du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie suivant la quantité et la qualité de la récolte, après consultation d'une Commission de cinq membres nommés sur proposition du Syndicat de défense de l'appellation contrôlée « Lirac », adoptée par une Assemblée générale du dit syndicat.

Les quantités de vins excédentaires seront déclassées, sauf justifica-

tion reconnue valable après enquête des agents du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface déclarée qu'à partir de la quatrième feuille française après greffage sur place ou après mise en place des racines greffées.

Article 5. — Les vignes devront, sauf pour la Syrah, être taillées court à deux yeux francs.

La Syrah devra être taillée en gobelet ou éventail portant cinq ou six coursons taillés à deux ou trois yeux francs ou en Guyot : Guyot simple comportant un long bois à huit yeux francs au maximum et un courson à deux yeux francs ou Guyot double comportant deux longs bois à six yeux francs au maximum et un ou deux coursons à deux yeux francs.

Il est interdit de planter des arbres ou arbustes quelconques dans les plantations nouvelles. Un délai de quinze ans est accordé pour faire disparaître les arbres existants dans les plantations anciennes. Seuls, les oliviers et mûriers seront tolérés dans ces dernières.

La surface occupée par les arbres sera déduite de celle des vignes en « production ».

Seules les cultures pièges intercalaires sont tolérées.

La submersion est interdite. En cas de sécheresse persistante, la Commission désignée à l'article 7 pourra tolérer, et même conseiller, un ou plusieurs arrosages dans certains quartiers ou lieux dits.

Article 6. — Toutes opérations d'enrichissement ou concentration des moûts et vins sont interdites, même pratiquées dans la limite des prescriptions légales, sous peine de perte du droit à l'appellation.

Les vins rosés à appellation « Lirac » seront obtenus par foulage et égrappage de la vendange, égouttage après la macération nécessaire.

Les récipients devront être tenus constamment ouillés.

La vinification et le vieillissement ne pourront être pratiqués que dans les locaux salubres agréés par la Commission.

Avant la mise en vente, tant par acquit que par congé, les vins devront présenter les caractères suivants :

Richesse alcoolique minimum : 11°5 ;

Acidité totale sulfurique : 3,5 à 4,5 g. par litre ;

Acidité volatile inférieure à 1 g. par litre ;

Rapport alcool extrait : 5 à 6,5 ;

Anhydride sulfureux maximum : 300 mg. par litre.

Article 7. — Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, sera revendiquée l'appellation contrôlée « Lirac » ne pourront être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Ils ne pourront être mis en circulation sans un certificat de qualité exigible pour la délivrance des pièces de régie et délivré après dégustation et, s'il y a lieu, analyse par une Commission de dégustateurs désignée par le Comité national des appellations d'origine.

Afin de permettre le contrôle de toutes les conditions requises pour

avoir droit à l'appellation « Lirac », les producteurs qui revendiqueront l'appellation pour la première fois devront remettre au Comité national des appellations d'origine une fiche d'encépagement de leur vignoble du type fourni par le Comité national. Ils devront aviser les agents techniques de contrôle des modifications apportées dans la superficie et l'encépagement de leur exploitation.

Les fiches d'encépagement devront être remplies dans les trois mois qui suivront la promulgation du présent décret pour les stocks pour lesquels les producteurs réclameront le bénéfice de l'appellation contrôlée.

Le vieillissement est obligatoire jusqu'à fin avril de l'année qui suit la récolte. Toutefois, la Commission pourra décider un vieillissement pouvant aller jusqu'à dix-huit mois, au fur et à mesure de l'organisation des caves.

Article 8. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Lirac » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1 et 2 de la loi du 1er août 1905, art. 8 de la loi du 6 mai 1919, art. 13 du décret du 12 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal, s'il y a lieu.

—«o»—

Décret du 14 octobre 1947

définissant l'appellation d'origine contrôlée « Saint-Romain ».

Article premier. — Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Saint-Romain » les vins rouges et blancs qui, répondant aux conditions ci-après, ont été récoltés sur le territoire de la commune de Saint-Romain (Côte-d'Or), dans des parcelles désignées par la Commission d'experts nommée par le Comité directeur du Comité national des appellations d'origine. Les plans de ces parcelles établis par leurs soins seront, après approbation du Comité national, déposés à la mairie de Saint-Romain.

Article 2. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Saint-Romain » devront provenir des cépages suivants, à l'exclusion de tous autres.

Pour les vins rouges : Pinot noirien, Pinot beurot, Pinot liébault. Seront néanmoins tolérés dans l'encépagement des vignes produisant le vin ayant droit à la dite appellation, et pendant une durée maximum de cinq ans, les vins provenant des plants dits de Renevey, étant spécifié qu'à partir de l'année 1948 ce cépage sera interdit dans toutes les plantations et dans tous les remplacements.

Pour les vins blancs : Pinot blanc et Chardonnay (dit beaunois ou aubaine).

L'usage local d'incorporer dans les vignes destinées à produire des vins rouges à appellation « Saint-Romain » un certain nombre de plants blancs, Pinot blanc ou gris et Chardonnay, dont le pourcentage peut s'élever à 15 % au maximum, reste autorisé.

Article 3. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée susvisée

devront provenir de moûts contenant au minimum et avant tout enrichissement :

Pour les vins rouges : 180 gr. de sucre naturel par litre et présenter, après fermentation, un degré alcoolique minimum de 10°5.

Pour les vins blancs : 187 gr. de sucre naturel par litre, et présenter un degré alcoolique minimum de 11° (alcool acquis et en puissance).

Article 4. — L'appellation contrôlée « Saint-Romain » ne sera accordée que dans la limite de 35 hl à l'hectare.

Cette limite pourra être modifiée chaque année, par décision du Comité directeur du Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, suivant la quantité et la qualité de la récolte, après consultation d'une Commission de cinq membres nommés par le Comité directeur du Comité national des appellations d'origine sur proposition du Syndicat de défense de l'appellation « Saint-Romain », adoptée par une Assemblée générale du dit syndicat.

Les quantités de vin excédentaires seront déclassées, sauf justification reconnue valable après enquête du Comité national des appellations d'origine.

Les jeunes vignes ne pourront entrer dans le décompte de la surface plantée qu'à partir de la quatrième feuille du greffon (celle-ci comprise).

Article 5. — Les modes de taille des vignes destinées à la production des vins à appellation contrôlée « Saint-Romain » seront fixés par un arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Sont interdites, à dater de la parution du présent décret, les pratiques de l'incision annulaire ou toutes autres similaires et celle de la torsion du sarment.

Article 6. — Les vins ayant droit à l'appellation contrôlée « Saint-Romain » devront provenir de raisins récoltés à bonne maturité et vinifiés conformément aux usages locaux. Ils bénéficieront de toutes les pratiques œnologiques actuellement autorisées par les lois et règlements en vigueur, à l'exception de la concentration, qui est interdite.

Article 7. — Les vins pour lesquels, aux termes du présent décret, sera revendiquée l'appellation contrôlée « Saint-Romain » ne pourront être déclarés après la récolte, offerte au public, expédiés, mis en vente ou vendus, sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Article 8. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Saint-Romain » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1 et 2 de la loi du 1er août 1905, art. 8 de la loi du 6 mai 1919, art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal s'il y a lieu.

BIBLIOGRAPHIE

The complete year book of french quality, wines spririts and liqueurs. — M. Maurice Ponsot, 14, rue de l'Armorique, Paris, vient d'éditer l'ouvrage important dont le titre figure ci-dessus.

Cet ouvrage, édité en anglais, est un véritable répertoire de toutes nos gloires françaises en vins et en eaux-de-vie.

Il est illustré d'une manière incomparable, et nul doute qu'il ne rende les plus grands services à nos exportateurs.

Voici, aussi bien, l'appréciation du Syndicat du commerce d'exportation des vins, cidres et spiritueux et liqueurs de France.

« Ainsi que nous l'avons fait connaître à votre délégué, nous ne pouvons que vous féliciter d'avoir réalisé ce magistral travail, dont nous attendons un résultat très heureux pour le développement de nos exportations.

« Nous estimons que cet ouvrage est appelé à devenir l'annuaire officiel de notre profession sur les marchés extérieurs de langue anglaise. »

Nous ne pouvons que nous associer à l'appréciation si élogieux et si mérité du Syndicat national.

E. D.

—«o»—

A. Pont. — **Taille fruitière par l'image** (2me édition). — Un volume 17 × 12, 120 pages, très nombreux dessins : 48 francs, franco 64 francs. Contre remboursement : 75 francs. — La Maison Rustique. Librairie agricole, horticole, forestière et ménagère, 26, rue Jacob, Paris (6me). C. C. P. : Paris 209-39.

A côté de grands vergers très bien entretenus, on trouve, en France, de nombreuses plantations d'arbres fruitiers dont l'aspect laisse beaucoup à désirer.

La nature, non guidée, a agi selon ses caprices, et ces arbres n'ont aucune forme. Certains cependant ont subi un semblant de taille effectuée sans principes et le plus souvent très fantaisiste.

Comment s'étonner alors que les récoltes soient irrégulières, que les fruits restent petits et peu nombreux ?

Il y a dans une telle situation un manque à gagner qui pourrait être réduit au minimum par la connaissance des méthodes de taille des arbres fruitiers.

Cette opération est-elle donc si difficile, si longue à apprendre ? Est-elle réservée à une élite ? Non. Elle est à la portée de toutes les intelligences. Il suffit d'observer, d'avoir quelques connaissances élémentaires d'arboriculture et de posséder un bon guide.

Le succès qui a marqué la première édition de notre *Taille fruitière par l'image* a montré que par sa conception nouvelle et sa simplicité il répondait pleinement à ce but.

La deuxième édition présentée aujourd'hui est plus importante. Elle comporte de nombreuses augmentations ainsi que de nouvelles méthodes très modernes de formation des arbres fruitiers.

Avec ce livret en main, l'apprentissage devient aisé, et ceux qui l'auront seront étonnés de la rapidité avec laquelle ils arriveront à savoir tailler et former correctement les diverses essences fruitières.

Il s'adresse tout particulièrement :

— Aux petits producteurs qui veulent faire « rendre » leur verger, source pour eux d'une nouvelle richesse.

— Aux amateurs qui possèdent un jardin et pour lesquels l'obtention de bons et beaux fruits est une satisfaction d'amour-propre et un appoint précieux pour la table familiale.

BULLETIN COMMERCIAL

Montpellier. — *Chambre de Commerce de Montpellier.* — Cours pratiqués du 28 octobre au 4 novembre : vins rouges 10 à 11°, 255 à 250 fr. net ; rosés 9°5 à 11°, 255 à 250 fr. net. Nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, couleur, condition et situation de la cave. — Blanc de blanc, pas d'affaires.

Béziers-St-Pons. — *Chambre de Commerce de Béziers-St-Pons.* — Constatation des prix de vente signalés, récolte 1947, pour la semaine du 25 au 31 octobre : vins rouges au-dessous de 9°5, 270 à 273 fr. le degré ; de 9°5 à 10°5, 265 à 268 fr. le degré ; au-dessus de 10°5, 264 à 268 fr. — Vins rosés et blancs : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Nous avons reçu, d'autre part, communication des ventes suivantes réalisées au cours de la semaine :

Cave coopérative de Caunes-Minervois : 467 hectos, 11°2, 2.720 fr. — Cave coopérative Azille : 500 hectos, 11°, 2.725 fr.

ALGÉRIE (31 octobre). — *Alger :* vins rouges 13°, 220 fr. ; au-dessus de 13°, 225 fr.. — Vins blancs : 245 à 250 fr.

Oran : vins rouges, 220 à 230 fr.

TARTRE. — Prix moyen à la propriété : 26 fr. le degré, 15 fr. 60 le kilo ; prix aux détartreurs : 32 fr. le degré, 19 fr. 20 le kilo. — Il faut déduire 10 % sur les prix ci-dessus. — Ces prix officiels sont valables jusqu'à fin 1947.

b) *Superphosphate.* — Prix fixés par l'arrêté n° 18.090, publié au *B. O. S. P.* du 8 août 1947.

Prix limites de vente aux distributeurs en culture et aux fabricants d'engrais composés, nets aux 100 kgr., marchandise en vrac ou logée, sacs consignés ou facturés en sus, rendue toutes gares grands réseaux (1).

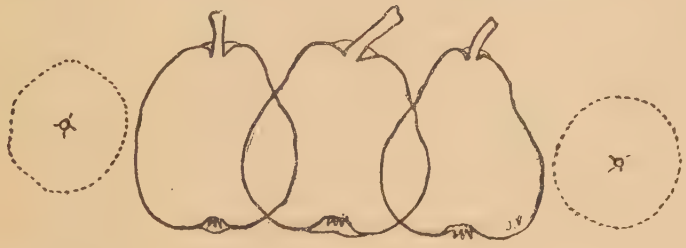
Superphosphate à 14 o/o de P^2O^5 soluble dans l'eau et le citrate d'ammoniaque.....	341,80	348,20	384,05	391,24
Superphosphate à 16 o/o de P^2O^5 soluble dans l'eau et le citrate d'ammoniaque	365,90	372,30	411,13	418,32
Superphosphate à 18 o/o de P^2O^5 soluble dans l'eau et le citrate d'ammoniaque,.....	382,30	388,70	429,56	436,75

MONTPELLIER. — IMPRIMERIE CHARLES DEHAN.

DUCHESSE D'ANGOULÊME

Maturité : oct.-com. décembre.

Synonymes : Duchesse, De Pézenas, Des Eparonnais.



FRUIT. — Gros ou très gros, obtus, bosselé.

Epiderme : rude, assez épais, jaune clair ou citrin, grossièrement ponctué et marbré de rouille, frappé ou non de rose.

Pédicelle : gros, assez court, oblique.

Cuvette du pédicelle : moyennement profonde, assez large, à bord mamelonné.

Cuvette de l'œil : moyennement profonde, large, plissée ou bossuée.

Œil : petit, entr'ouvert.

Chair : blanc-jaunâtre, mi-ferme, quelque peu grossière, sucrée, de saveur agréable.

Pépins : assez forts, pointus, dans loges moyennes.

Qualité : TRÈS BONNE.

Remarque. — Variété d'AMATEUR et de MARCHÉ. Acquiert son maximum de qualité aux espositions Est et Ouest. Réussit même au Nord. Ne blettit pas trop vite. Ne résiste plus guère à la tavelure.

ARBRE. — De vigueur modérée, s'accommodant de toutes les formes ; très fertile.

Rameaux : érigés, jaunâtres, souvent terminés par un bouton. Yeux coniques, duveteux, s'écartant.

Feuilles : elliptiques, vert-clair, planes ; pétiole moyen.

Boutons : allongés, brun-clair ; fréquents non seulement sur les bourses, mais aussi sur les rameaux de l'année. Fleurs moyennes, réunies en grand nombre, mi-hâtive.

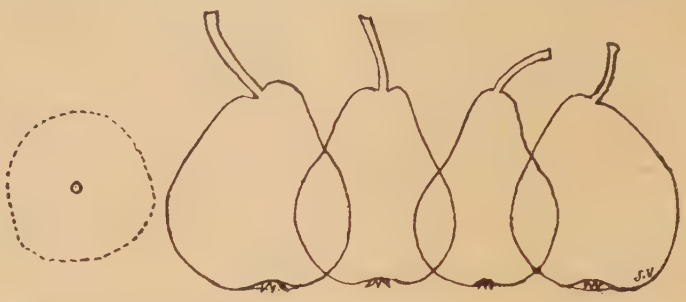
Remarque. — Greffé sur cognassier, il procure de petites formes très fertiles, mais dont la vigueur s'atténue après quelques années. Choisir une bonne terre profonde et fertile. Les sous-variétés *D. panaché* et *D. bronzée* ont conservé la forme du type ci-dessus.

J. VERCIER.

ÉPINE DU MAS

Maturité : octobre-nov.

Synonymes : Belle Epine du Mas, Duc de Bordeaux, Triomphe du restaurant.



FRUIT. — Moyen, de forme régulière et d'aspect agréable.

Epiderme : mi-épais, assez lisse, jaune-verdâtre puis clair, finement pointillé de roux et nuancé ou lavé de rouge à l'insolation.

Pédicelle : de moyenne grosseur, long de 3 à 4 cm., arqué et oblique, inséré à fleur de peau sur une partie obtuse ou à la base d'une gibbosité.

Cuvette du pédicelle : inexistante ou très faible.

Cuvette de l'œil : peu ou pas profonde, large.

Œil : moyen, ouvert, sépales minces, en étoile.

Chair : blanche, mi-fine, très juteuse, fondante, légèrement musquée.

Pépins : abondants, moyens, mi-bombés, dans loges moyennes.

Qualité : BONNE OU TRÈS BONNE.

Remarque. — Reste jaune longtemps avant de blettir. Fruit de COMMERCE.

ARBRE. — Faible sur cognassier, de bonne vigueur sur franc ; très fertile.

Rameaux : moyens, longs, un peu coudés, brun-rougeâtre en général ; lenticelles arrondies et saillantes. Yeux moyens, coniques, écartés.

Feuilles : moyennes, elliptiques, mi-épaisses, lisses, creusées et légèrement arquées ; pétiole court.

Boutons à fruits moyens, allongés, pointus ; fleurs moyennes, étalées, hâtives.

Remarque. — Vraiment trop faible sur cognassier. Produit sur franc, abondamment et tous les ans, en toutes formes. Variété très recommandable, bien adaptée aux besoins de la clientèle que représentent les *restaurateurs*.

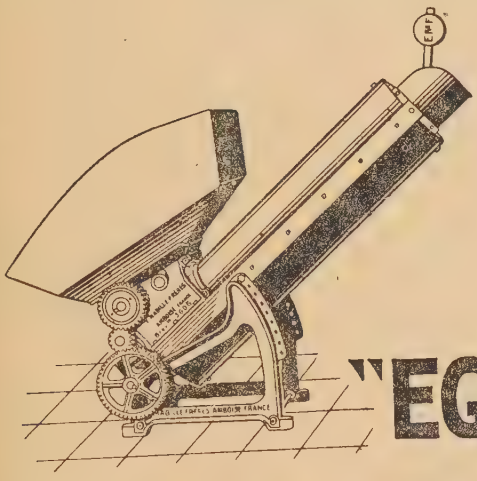
J. VERCIER.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000 frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL pour vendange fraiche et pour marc cuvé

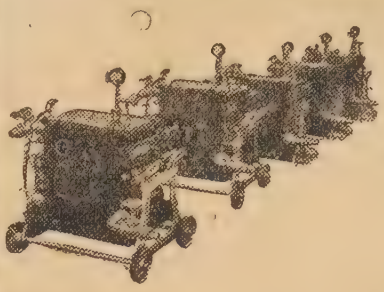
PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO

R.C. TOURS N°195

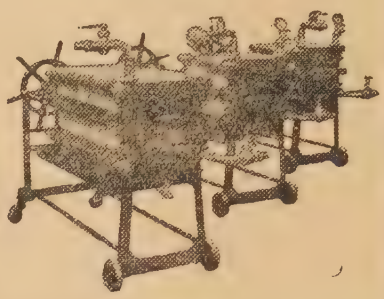
PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIETÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS

Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

TISSIER-RAVAT, Hybrideur

MARCIGNY (Saône-et-Loire)

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote

TOULOUSE

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)

Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

Vous utiliserez avec succès et sans brûlure

Contre le Mildiou

CUPROXIL COLLOÏDAL

à 25 o/o de cuivre métal
400 grs par 100 litres

Contre l'Oïdium

OXYLDIUM COLLOÏDAL

à 50 o o de soufre
700 grs par 100 litres

Contre Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, etc...

YAKELITE "U"

à 47 o/o de fluor

ARSÉPLOM

à 11 o/o d'arsenic - 30 o/o de plomb
1000 grs par 100 litres

Manufacture des Produits Chimiques SALAVERT
à ROANNE (Loire)

ETABLISSEMENTS VITICOLES
- MACLET-BOTTON -
VILLEFRANCHE-EN-BEAUJOLAIS (Rhône)

Les meilleures variétés de :

SEIBEL, COUDERC, SEYVE-VILLARD
J. SEYVE, LANDOT, RAVAT 6, etc.

VINIFERAS de CUVE et de TABLE

Brochure descriptive "LA VITICULTURE NOUVELLE"
N° 26 contre 6 frs en timbres-poste

TUTEURS

Pour la vigne
accacia et châtaignier

Ecrire BIGORRE, PERPIGNAN
BOITE POSTALE 33

Agriculteurs, Viticulteurs...

vos champs et vignes ont besoin de chaux. Demandez notice pour analyse des terres. Prix et échantillons gratuits. **L'Usine à Chaux de Carennac (Lot)**, vous offre toute une gamme de Chaux extra blanche à plus de 95 o/o de carbonate de chaux.

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÈRES Jean MALOD & Fils, MONTÉLIMAR**

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : MALOVIGNE-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57

DÉTRUISEZ LE CHIENDENT DANS VOS VIGNES

En utilisant le Desherbant agricole MINORGA

EN AUTOMNE

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE A

MINORGA

26, Rue de la République — **MARSEILLE** — ou à ses Agents régionaux

PECHINEY

DEPUIS 60 ANS

PECHINEY

PROTÈGE LE VIGNOBLE FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES

AGENT RÉGIONAL :
E. AUSSET
8, Rue Deyron, NIMES - Tél. 22-05

Toutes Variétés de Vignes

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

E. LEMERLE
67, Route de Clisson, 67
NANTES
(Loire-Inférieure)

REPRÉSENTANTS DEMANDÉS

Vignes

BACO - SEIBEL
SEYVE-VILLARD

Les meilleures variétés - Les plus beaux plants - Authenticité garantie

CATALOGUE FRANCO SUR DEMANDE

PRIX MODÉRÉS

PÉPINIÈRES P. BERNAJUZAN ÷ BELUS (Landes)

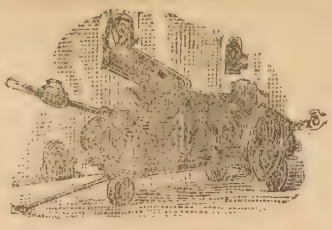
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Gesarol

DDT Gesy DDT

PROTECTION TOTALE
contre
VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES

SANS POISON — SANS ODEUR

LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS St-GOBAIN

Quand vous écrivez

A nos Annonceurs

Recommandez-vous du

PROGRÈS AGRICOLE
ET VITICOLE
Montpellier —◇— Villefranche-sur-Saône

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

PROTECTION PAB TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES
INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE
DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BEVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO - CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE
le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

PORCS 2900 fr., Fco port emb. 18 kg.
VALADE, Porcs, SARLAT

PORCS 3000 frs Fco emb. 18 kg.
Porcherie **Ardisone** à Marseille

Pour votre jardin
Arbres fruitiers, Plantes
et Arbustes d'ornement
Rosiers, Nouveautés, etc...
ÉTABLISSEMENTS LÉON PIN
SAINT-GENIS-LAVAL (Rhône)
Catalogue en couleur gratuit
sur demande en citant ce journal

Le

Soufre d'Apt à 48 %

qualité d'avant-guerre

libre à la vente, disponible pour

livraison immédiate.

Passez vos commandes sans délai

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *obtenu par combinaison chimique*
et **NON** *par simple mélange*
MAXIMUN DE RENDEMENT A DÉPENSE ÉGALE D'ENGRAIS

Cie BORDELAISE

Capital 140 millions. Usines : SETE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : 4, rue Viala, AVIGNON

Blanchissez
Désinfectez

vous-même
vos locaux

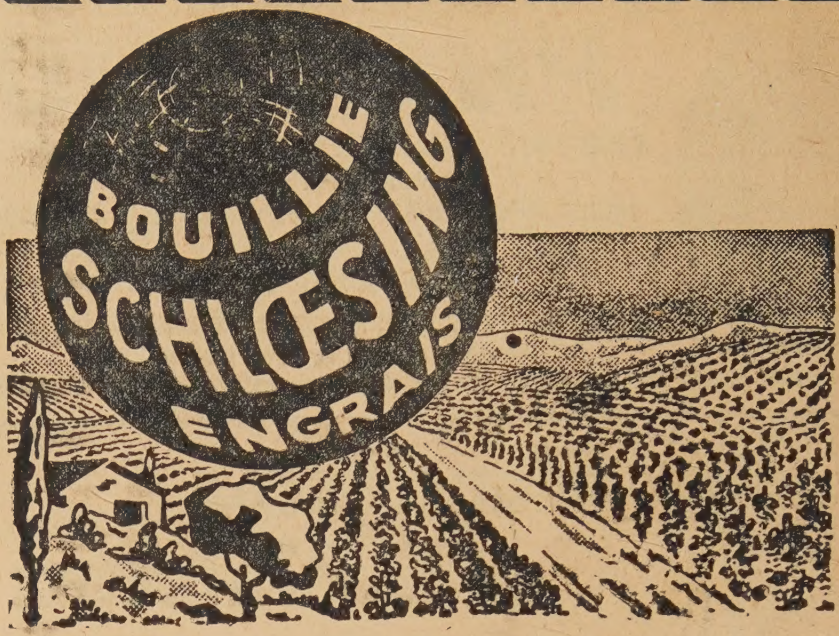
avec

LES PULVÉRISATEURS
VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 5.000.000 de FRS.
Catalogue gratuit sur demande

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE
MATERIEL VINICOLE
GUY & MITAL - MARMONIER FILS
— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne
PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...



Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vendent :

VITRIOLINE Traitement des semences contre la CARIE

SOUFRE GLORIA DISQUES & BOUGIES pour méchage

PYRALION contre Pyrale et Esca

etc...

en attendant de pouvoir offrir librement à nouveau :

SUPERPHOSPHATES & ENGRAIS

Conseil d'Administration : MM. E. Vermorel, F. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard. *Directeur de la publication :* E. Degrully.